



## ZUM ANFANGEN

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne vorab  
Butter, Wurzelspeck, Winzer-Müsli,  
und Joseph Brot



---

Person € 5,00

## VORSPEISEN

Beef Tatar vom Tullnerfelder Rind  
mit Wachtel-Spiegelei, Butter und Joseph Brot



---

€ 13,00

Tatar vom geräucherten Alpenlachs  
mit Erdäpfelrösti, Rahmgurke und Forellen-Kaviarcreme



---

€ 9,90

Lauwarme Schafkäs-Pralinen im Kürbiskernmantel  
im Wildkräuter-Salatbeet  
mit geschmolzenen Kirschtomaten und Joseph Brot



---

€ 9,00

Vorspeisen-Salatteller

---

€ 6,70

# SUPPEN



Waldviertler Knoblauchrahmsuppe  
mit gerösteten Schwarzbrot-Würfeln

---

€ 5,00

Kräftige Rindssuppe  
mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel

---

€ 5,00

## FÜR „FISCH-VERLIEBTE“

Frisches grätenfreies Karpfenfilet



vom Kainz aus Waidhofen an der Thaya – Wie die Landschaft, so der Fisch!  
in Butterschmalz gebacken, mit Mayonnaisesalat

---

€ 19,00

Gebratenes heimisches Zanderfilet  
auf hausgemachten Eierschwammerl-Rahmnudeln

---

€ 19,20

## MERCI CHERIE



AUCH ALS  
GUTSCHEIN  
ERHÄLTlich

Die besondere Art Freude zu schenken.  
Wenn Sie sich und ihrem liebsten Menschen  
nicht nur eine Freude bereiten, sondern sich  
richtig verwöhnen lassen wollen.

Ein romantisch dekoriertes Tisch, ein exquisites, für Sie kreierte 5-Gänge-Menü  
inklusive Aperitif und ausgesuchte Weine erwarten Sie,

**GROSSARTIG, ROMANTISCH, UNVERGESSLICH - DAS CANDLE LIGHT DINNER DER BESONDEREN ART**



## LIEBGEWONNENE WIRTSHAUS-KLASSIKER

**Wiener Schnitzel vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Salatteller

---

€ 13,50

**Backhenderl vom Steirischen Maishendl**  
mit seinem Ei und Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl

---

€ 19,20

**Buchingers Grill-Kotelett vom Tullnerfelder Schwein**  
mit Pfannengemüse, Potato Chips und Kräuterbutter

---

€ 18,10

**Gekochtes Tullnerfelder Rind**  
mit Rahmblattspinat, Erdäpfelschmarren,  
Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsoße

---

€ 20,50

**Backfleisch vom Tullnerfelder Schultherscherzl**  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Schnittlauchsoße

---

€ 17,20



EB



VEGETARISCH

## ES GEHT AUCH OHNE

Cremiges Steinpilz-Zartweizenrisotto  
mit Grillgemüse und Blattsalat

---

€ 15,00

Von Doris Wasserburger aus Strass  
Zitronen-Ricotta-Ravioli  
in Asmonte-Rahmsoße



---

€ 16,80

## IN DER HITZE DER NACHT

11 STUNDEN SCHONEND BEI NIEDERTEMPERATUR GEBRATEN

gibt es täglich unsere legendäre Bauernente  
mit Erdäpfelknödeln und Apfelrotkraut.

Jeden Sonntag gibt es den ofenfrischen Krustenbraten  
mit warmem Speckkrautsalat und Erdäpfelknödeln.



FRISCH  
AUS DEM  
OFEN

## EIN FLOTTER DREIER

3 GÄNGE - 3 WEINE - 33<sup>SSIG</sup> 33 EURO



JEDEN  
DONNERSTAG  
ABEND

Das Überraschungsmenü mit Weinbegleitung



## DESSERT

### Ofenfrischer Schokoladekuchen

mit hausgemachtem Vanilleeis und Joghurt-Crumble

€ 9,00

### Hausgemachtes Nougateis

mit Erdbeer-Ragout

€ 8,20

### Warme Waldviertler Mohnorte

mit Schokoladensoße und Schlagobers

€ 6,50

### Süßes Gspusi

Dessertvariation ab 2 Personen

pro Person € 8,20

## JEDEN SONNTAG . . .

Gibt's ein Drei-Gänge-Menü  
Köstlich - Kreativ - Preiswert .

FREE  
WLAN